

# Alimentos & alimentação



Gerência Geral de Alimentos  
Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

BOLETIM MENSAL COM OS DESTAQUES DA INTERNET

Brasília, Julho de 2007

## INFLUENZA AVIÁRIA

### **Influenza aviária confirmada em pássaros selvagens em outra região na Alemanha e investigada suspeitas na França e na Áustria – Bruxelas – 04/07/2007**

A Comissão Europeia foi informada pelas autoridades francesas e austríacas de novas suspeitas de casos de influenza aviária altamente patogênica em pássaros selvagens em seus territórios. A Alemanha também confirmou a ocorrência da doença em Thuringia. Todos os três estados membros estão aplicando medidas de precaução de acordo com a legislação da União Europeia. Laboratórios nacionais também estão trabalhando intensivamente para determinar se a epidemia vem sendo causada pelo vírus H5N1 e estão mantendo estreito contato com o Laboratório de Referência para Influenza Aviária da Comunidade Europeia, localizado em Weybridge (Reino Unido). Estes últimos casos em aves selvagens são precedidos pela confirmação de Influenza Aviária em dois frangos de granja e de um cisne selvagem na República Tcheca, bem como de casos da doenças em aves selvagens na Bavária e na Saxônia no último mês. O vírus H5N1 já foi responsável para mais de 700 casos reportados de Influenza Aviária na União Europeia no ano passado. Informações complementares podem ser encontradas no caminho:

<http://europa.eu/rapid/recentPressReleasesAction.do?guiLanguage=en&hits=500>.

## ALIMENTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

### **EFSA analisa a taxa de risco do milho geneticamente modificado MON 863**

Na requisição à Comissão Europeia (CE), a Autoridade de Segurança Alimentar Europeia (EFSA) examinou um documento elaborado por Séralini *et. al.* Sob a avaliação estatística de estudos de alimentação de 90 dias em animais com milho geneticamente modificado MON 863, visando identificar quaisquer conseqüências para a análise de risco da EFSA da segurança do MON 863. O artigo apresenta uma análise estatística alternativa do estudo de alimentação de 90 dias em ratos na qual foi considerada a análise de risco original. Seguindo uma revisão e análise estatística detalhada conduzida por uma força tarefa da EFSA, o painel OGM da EFSA concluiu que esta reanálise de dados não apresenta novos conceitos de segurança. Mais informações em

[http://www.efsa.europa.eu/en/press\\_room/press\\_release/pr\\_efsa\\_maize\\_Mon863.html](http://www.efsa.europa.eu/en/press_room/press_release/pr_efsa_maize_Mon863.html).

## EMBALAGENS

### **Estudos experimentais em requisição de saúde na rotulagem de embalagens alimentares – Relatório preliminar**

Foi publicado pelo CFSAN do FDA um relatório cujo objetivo foi a avaliação e comparação da reação dos consumidores a requisitos de saúde de alimentos específicos que não fazem menção a substância (nutriente) que fundamenta a relação dieta-doença e alegações de saúde de uma substância específica. O trabalho está particularmente interessado em determinar se os consumidores estão aptos para identificar o nutriente responsável pelo alegado benefício e reconhecer que existem outras fontes na qual eles podem obter o nutriente. O trabalho completo pode ser encontrado em <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/crnutri4.html>.

## CONTAMINANTES

### **Café mais seguro**

Um projeto da FAO desenvolveu boas práticas de higiene para produtores de café com o objetivo de reduzir a contaminação de grãos crus por uma potente toxina fúngica...

A maior parte dos bebedores de café provavelmente nunca ouviram falar em ocratoxina A (ou OTA). É um veneno natural que é altamente tóxico para os rins e possivelmente carcinogênico, sendo produzido por um mofo algumas vezes encontrado em grãos de café verdes ou crus – e não é completamente eliminado quando os grãos são torrados.

A presença de ocratoxina A na bebida de café foi descoberta em 1988. Logo em seguida, a União Européia iniciou um programa para harmonizar os regulamento técnicos sobre micotoxinas em gêneros alimentícios – incluindo limites máximos para ocratoxina A em café. O artigo encontra-se em <http://www.fao.org/ag/magazine/0607sp1.htm>.

### **Contaminação por arsênico em água de irrigação, solo e culturas em Bangladesh: Implicações de risco para agricultura sustentável e segurança alimentar na Ásia**

Contaminação por arsênico natural em aquíferos subterrâneos em partes da Ásia está tornando-se um sério problema para a saúde de milhões de pessoas. A análise da contaminação de água potável está sendo tomada por órgãos governamentais e entidades de desenvolvimento e muitos esforços estão em curso com o objetivo de mitigar o problema. Entretanto, os recursos aquáticos escassos estão sendo utilizados extensivamente para propósitos de irrigação em toda a região. Através dos últimos anos, questões está sendo levantadas para os governantes, o público em geral e as entidades de desenvolvimento sobre os possíveis riscos de irrigação com água contaminada com arsênico e sobre opções de se minimizar esse problema.

A FAO/OMS – escritório regional da Ásia e do Pacífico preparou um relatório técnico para propiciar subsídios sobre o comportamento da água contaminação e avaliar o conhecimento disponível dos efeitos da irrigação com água contaminada com arsênico na produção de campo de alimentos e na segurança alimentar na Ásia. O foco está em Bangladesh, onde a maior parte dos estudos estão sendo conduzidos, também por ser o país onde os níveis de contaminação de arsênico na água está mais sensível. O estudo encontra-se em <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/ag105e/ag105e00.pdf>.

## ALIMENTOS ORGÂNICOS

### **Estudo sugere que vegetal orgânico é mais saudável**

Um estudo americano que durou dez anos sugere que consumir frutas e verduras orgânicas é melhor para a saúde do que comer os mesmos alimentos cultivados com o uso de fertilizantes.

Os pesquisadores da Universidade da Califórnia compararam tomates orgânicos com os convencionais e chegaram à conclusão de que os orgânicos têm quase o dobro de flavonóides - substâncias consideradas benéficas à saúde por suas propriedades antioxidantes. O texto encontra-se em [http://www.bbc.co.uk/portuguese/reporterbbc/story/2007/07/070705\\_alimentos\\_organicos\\_cg.shtml](http://www.bbc.co.uk/portuguese/reporterbbc/story/2007/07/070705_alimentos_organicos_cg.shtml).

## SEGURANÇA ALIMENTAR

### **Análise de risco em segurança alimentar: Um guia para segurança alimentar nacional**

FAO e WHO desenvolveram um guia para aperfeiçoar o entendimento e uso, por parte dos reguladores, da análise de riscos em segurança alimentar e sua estruturação. O guia propicia essencial suporte de informações, teóricas e práticas, para se aplicar análise de risco em segurança alimentar. Ele apresenta princípios internacionalmente reconhecidos, uma estrutura genérica para aplicação de diferentes componentes de análise de riscos e uma ampla gama de exemplos em vez de instruções prescritivas de como implementar a análise de riscos. O guia complementa e é alinhado com outros documentos que existem, ou estão sendo produzidos, através da FAO/WHO e a CAC, e podem ser revisados e aperfeiçoados com novas experiências e conhecimento no campo da análise de riscos. O guia está disponibilizado em <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0822e/a0822e00.pdf>.

## INFORME TÉCNICO ANVISA

Está disponibilizado no site da Anvisa o Informe Técnico nº 28, que aborda "Perguntas e Respostas sobre Acrilamida". Confira no seguinte caminho: [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/28\\_020707.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/28_020707.htm).

## ADITIVOS ALIMENTARES

### **Corante de hambúrguer pode causar câncer**

A substância E128, também conhecido como Vermelho 2G, usada como corante em hambúrgueres e salsichas pode causar câncer, segundo alerta da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar.

O painel da organização especialista em aditivos alimentícios recomendou que o corante não fosse mais considerado seguro para o consumo humano.

A Agência Britânica de Padrões Alimentares está atualmente investigando se ainda são vendidos na Grã-Bretanha produtos que contém E128 .

Segundo as atuais leis da União Europeia, quantidades limitadas do Vermelho 2G são permitidas para o uso em salsichas com um mínimo de conteúdo de cereais de 6% e em carne de hambúrguer com um mínimo de conteúdo de vegetais e/ou cereais de 4%.

O corante Vermelho 2G é convertido pelo corpo em um composto chamado acrilina. Exemplos

carne de hambúrguer com um mínimo de conteúdo de vegetais e/ou cereais de 4%.

O corante Vermelho 2G é convertido pelo corpo em um composto oleoso, a anilina. Exames em ratos e camundongos indicam que esta substância tem o potencial de desencadear o câncer.

O corante vermelho 2G (INS 128) não tem uso autorizado para alimentos no Brasil. A legislação brasileira de aditivos alimentares é positiva, e como tal estabelece que um aditivo somente pode ser utilizado pela indústria alimentícia quando estiver explicitamente definido em legislação específica, com as respectivas funções, limites máximos de uso e categorias de alimentos permitidas. O que não constar da legislação, não tem permissão para ser utilizado em alimentos. Os corantes permitidos para produtos cárneos, incluindo hambúrgueres e salsichas, constam da Portaria SVS/MS nº. 1004 de 11 de dezembro de 1998, a qual pode ser consultada no seguinte endereço: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=38>. Informações complementares sobre a reportagem podem ser obtidas no seguinte endereço:

[http://www.bbc.co.uk/portuguese/reporterbbc/story/2007/07/070710\\_aditivohamburguercance\\_rfn.shtml](http://www.bbc.co.uk/portuguese/reporterbbc/story/2007/07/070710_aditivohamburguercance_rfn.shtml)

## EVENTOS EM ALIMENTOS & ALIMENTAÇÃO

23 a 26

**Fispal Food Service 2007**

Anhembi

São Paulo – SP

Tel: (11) 5694-2666

[telemarketing@fispal.com](mailto:telemarketing@fispal.com)

[www.fispal.com](http://www.fispal.com)



**Alimentos & alimentação –  
Destaques da Internet** é uma  
produção da Gerência de Ações de  
Ciência e Tecnologia de Alimentos.  
Dúvidas, sugestões ou comentários:  
(61) 3448 6290  
[informe@anvisa.gov.br](mailto:informe@anvisa.gov.br)